

Маслов Николай Николаевич

Кулинар

Руководство к изучению основ и правил кулинарного искусства для молодых хозяек. С рецептами, разъяснениями и рисунками для гарнировки блюд. Горячие и холодные закуски, простые и изысканные блюда французского и русского приготовления

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 82-3
ББК 84-4
Н63

Н63 **Николай Николаевич М.**
Кулинар: Руководство к изучению основ и правил кулинарного искусства для молодых хозяек. С рецептами, разъяснениями и рисунками для гарнировки блюд. Горячие и холодные закуски, простые и изысканные блюда французского и русского приготовления / Маслов Николай Николаевич – М.: Книга по Требованию, 2023. – 354 с.

ISBN 978-5-519-95674-1

ISBN 978-5-519-95674-1

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ОТЪ ИЗДАТЕЛЯ.

Составитель сей книги, Н. Н. Масловъ, многолѣтнимъ путемъ практики изучилъ дѣло поварского искусства, работая въ первоклассныхъ ресторанахъ въ С.-Петербургѣ.

Затѣмъ былъ приглашенъ преподавателемъ въ школу поварского искусства, Г-жи Гунстъ, состоящей въ вѣдѣніи общества поощренія женскаго профессиональнаго образованія. На основаніи многолѣтняго труда, составилъ предлагаемое практическое руководство поварского искусства, по которому каждый легко можетъ готовить у себя на дому различныя блюда поварского искусства.

Въ этомъ руководствѣ составлены парадныя, праздничныя и простыя блюда.

При каждомъ блюдѣ имѣется рецептъ и подробное разъясненіе по порядку о приготовленіи.

Для охраненія здоровья сказано о доброкачественности покупаемаго продукта.

Для легчайшаго разъясненія гарнировки блюдъ и приготовленія цвѣтновъ изъ сала составлены рисунки.

Также сказано, въ гигиеническомъ отношеніи, о содержаніи посуды въ чистотѣ.

Достигнувъ практически, то есть посредствомъ многолѣтняго преподаванія уроковъ молодымъ хозяйкамъ при школѣ поварского искусства, слѣдовательно, изучивъ специально практику и теорію, я этимъ познаніемъ даю возможность, чтобы каждая хозяйка безъ затрудненій могла-бы легко понять и приготовить все изложенное въ моемъ руководствѣ.

При составленіи этого руководства, я обратилъ вниманіе также, чтобы при кухнѣ, имѣющей малое количество посуды, было-бы возможно приготовить различныя гарнированныя блюда.

И вообще эта книга основана на разъясненіи о экономическихъ началахъ.

Помѣщенъ также отдѣлъ: хлѣбъ и квасъ, который также важенъ для хозяекъ.

Книга состоитъ изъ 24 отдѣловъ.

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Мучныя приготовленія | 13. Птица и дичь |
| 2. Бульоны и консоме | 14. Цвѣты изъ сала |
| 3. Селянки | 15. Составленіе меню |
| 4. Горячія закуски | 16. Хлѣбъ и квась |
| 5. Холодныя закуски | 17. Посуда и ея чистка |
| 6. Холодныя блюда и соуса | 18. Экономія |
| 7. Зелень | 19. Примѣчанія и разъясненія |
| 8. Гарниры | 20. Сладкія блюда горячія |
| 9. Фарши | 21. Сладкія блюда холодныя |
| 10. Соуса | 22. Слойка |
| 11. Рыба | 23. Общія правила |
| 12. Мясныя жаркія | 24. Словарь. |

О провизіи въ экономическомъ быту.

1. Коренья, предназначенныя для гарнира, скоблить и вымыть и вырѣзавъ или оточивъ гарниръ различнымъ фасономъ, обрѣзки отъ нихъ употребить для супа.

2. Бульонное мясо, въ томъ семействѣ, гдѣ его не принято подавать къ столу, употреблять для фарша въ пирожки и на форшмакъ, салаты и холодныя блюда.

3. Снимать жиръ съ бульона, когда онъ готовъ, и употреблять его на пассировку кореньевъ и жаренье котлетъ и мяса. (Жиръ этотъ называется «брезъ» и о подготовкѣ его къ сбереженію сказано въ отдѣлѣ о бульонахъ).

4. Кости, оставшіяся отъ бульона, жаркого, ростбифа, телятины или окорока, изрубить, положить въ котелъ или кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло кости и вываривъ до состоянія липкости бульона, процѣдить. Этотъ бульонъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ и употреблять на темные соуса. (Этотъ бульонъ называется «фюме»; о подробномъ его приготовленіи сказано въ отдѣлѣ бульоновъ).

5. Жиръ, сръзанный съ различныхъ частей мяса, растапливается и употребляется для жаренья въ немъ пирожковъ, различнаго картофеля и кляра. (Жиръ этотъ называется «фритюръ» и о подробномъ его приготовленіи сказано выше).

6. Кость, оставшаяся отъ окорока ветчины, употребляется для варки гороха.

7. Оставшійся бѣлый черствый хлѣбъ высушить, истолочь, просѣять и употреблять для панировки различныхъ котлетъ.

8. Оставшійся сухой сыръ подсушить еще больше и употреблять въ тертомъ видѣ на посыпку различныхъ блюдъ подъ названіемъ „Агратанъ“ и на суфле изъ сыра.

9. Очистки трюфель и шампиньоновъ промыть и положить

для аромата въ соотвѣтственный тому соусъ или тушеное мясо, передъ процѣживаніемъ черезъ сито.

10. Со стола оставшіяся обломки хлѣба скапливать въ какую либо посуду, залить водою и квасить гущу для чистки мѣдной посуды.

О приготовленіи фритюра.

Весь срѣзанный жиръ съ мяса нарѣзать мелкими кусочками, или пропустить чрезъ мясорубку и положить въ котелъ или кастрюлю, влить немного воды и поставить на плиту.

Когда жиръ растопится и шкварки хорошо выжарятся, его процѣдить черезъ сито, вынести въ холодное мѣсто, застудить, а затѣмъ употреблять на жаренье пирожковъ и различныхъ мясныхъ блюдъ.

11. Срѣзанные при очисткѣ мяса жилы употреблять для бульона или на сокъ для соусовъ.

Примѣчанія и разъясненія.

Кромѣ того, чтобы приготовить вкусно и изъ хорошей провизіи (этого не достаточно), надо, главное, имѣть аккуратность и изящество въ приготовленіи различныхъ блюдъ.

Изящество, аккуратность и чистота работы много придаютъ человѣку аппетита. Иногда человѣкъ даже совсѣмъ не хочетъ кушать, но видя, что поданное блюдо красиво заколеровано, красиво нарѣзано и уложено, красиво оточены гарниры, онъ невольно соблазняется и начинаетъ кушать съ большимъ аппетитомъ. А вѣдь многіе у насъ есть такіе, которые нуждаются, чтобы имѣть хорошій аппетитъ, такъ-какъ: когда человѣкъ хорошо и много кушаетъ съ аппетитомъ, то онъ черезъ это бываетъ здоровымъ. И вслѣдствіе этого, вышесказаннымъ примѣромъ по отношенію къ дѣлу и аккуратности въ подачѣ блюдъ, можно вызвать у каждаго человѣка аппетитъ, а этимъ поправить и его здоровье.

Слѣдить, чтобы ничего не пригорѣло, чтобы различные соусы имѣли-бы красивый видъ, ланшипикъ чтобы былъ прозрачный, края блюдовъ чтобы были всегда обмыты, и вообще, по возможности, соблюдать все въ чистотѣ.

Есть такіе блюда, которые подаются въ чашкахъ, въ которыхъ и запекались, и если въ домѣ не имѣются металлическихъ или фарфоровыхъ красивыхъ чашекъ, а имѣются попроще, то къ подачѣ такіе чашки обвертывать салфеткой, концы ея зашпиливать и подавать. Подается въ чашкахъ запеченное: бефъ-пай, гурьевская каша, суфле и т. под.

При уборкѣ блюдъ съ хрустатами соблюдать, чтобы уложено на нихъ было немного, а имѣло-бы пышный видъ и казалось-бы на немъ всего въ изобиліи. При отдѣлкѣ такихъ блюдъ

стараться, чтобы все выдѣлялось, т. е. не имѣло-бы видѣ, какъ-бы все въ кучѣ.

И вообще стараться, чтобы выходила отдѣлка тонкая, т. е., если чтонибудь раскатывается для отдѣлки, напимѣръ: лапша, марципанъ и т. д., чтобы это все было тонко и не имѣло-бы яляповатый видѣ.

Подавать по возможности нѣкоторые блюда на салфеткахъ, напимѣръ: желе, мороженое, кремъ, различные закуски и т. п., это также придаетъ чистоту и пріятный видѣ.

Передъ выкладываніемъ на блюдо изъ формъ, которыя отмачиваются въ теплой водѣ, хорошенько ихъ вытирать, и при этомъ спѣшно потарапливаться, чтобы въ отмоченной формѣ содержимое не успѣло-бы много оттаять.

Все по возможности стараться подавать горячимъ, напимѣръ: бульоны, пирожки, жаркія и прочее, и нѣкоторые блюда передъ подачей держать въ духовомъ шкафу, чтобы онѣ не остывали, или-же, если и остыли, то подогрѣть.

Тарелки мелкія, идущія къ столу для горячихъ блюдъ, также партіями ставить въ духовой шкафъ и разставлять на столѣ подогрѣтые.

КРАТКІЙ СЛОВАРЬ.

Каждая отрасль знанія (наука, искусство, ремесло) имѣетъ въ своемъ обиходѣ цѣлый рядъ специальныхъ, такъ называемыхъ техническихъ выраженій, понятныхъ только для посвященныхъ. Точно также и поварское искусство богато подобными выраженіями, избѣгать которыхъ въ объясненіяхъ крайне затруднительно. Въ виду этого, чтобы облегчить чтеніе предлагаемаго руководства, считаемъ цѣлесообразнымъ ознакомить желающихъ со специальнымъ языкомъ поваровъ, для чего помещаемъ въ самомъ началѣ книги краткій словарь.

С Л О В А Р Ъ.

Бланкетъ—правильно наръзанные ломтики.

Брезеровать—чтонибудь допустить на брезѣ.

Вспрыснуть—облить немного ромомъ или водою.

Выбить—продѣлать тѣсто, ударяя его объ столъ или доску; въ кастрюлѣ приподымать лопаткой и ударять его о стѣнки кастрюли.

Вытянуть—сдѣлать гладкимъ и маслянистымъ, прибавкою куса сливочнаго масла, черезъ соединеніе его съ кремомъ.

Высадить—чемунибудь дать выкипѣть.

Выпарить на „нѣтъ“—положивъ чтонибудь въ кастрюлю, дать выкипѣть совсѣмъ, чтобы было сухое дно.

Выжарить—чтонибудь допустить до сухого состоянія.

Вытянуть—какой либо сокъ достать изъ продукта, посредствомъ вывариванія.

Гарнировать—чтонибудь убирать конфектами или фруктами, кореньями и проч.

Глазировать—тоже самое, что и маскировать.

Допустить—чтонибудь доварить, дожарить.

Загляссировать—сдѣлать блестящимъ, путемъ припусканія фруктовъ.

Заколлеровать—обжарить до румянаго цвѣта или отпечь,

Запанировать—обвалиать въ истолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ или въ высушенномъ истолченномъ хлѣбѣ.

Завернуть—чтонибудь аккуратно замѣшать.

Заагратанить—чтонибудь посыпанное тертымъ сыромъ заколлеровать.

Замариновать—чтонибудь вымочить въ уксусѣ или въ винѣ.

Затянуть—чтонибудь опустить въ кипятокъ, чтобы окрѣпло, для удобства рѣзки.

Зачистить—чтонибудь обрѣзать, или срѣзать ножомъ не нужное.

Карамелить—чтонибудь макать въ карамель.

Кипятокъ крутой—вода, кипящая ключомъ.

Корнетъ или фунтикъ—листъ бумаги, свернутый конусообразно, какъ дѣлаютъ въ лавкѣ для отпускаемаго товара.

Маскировать—чтонибудь перевалать въ помадѣ или въ карамели, въ маіонезѣ и въ проч.

Накатить—чтонибудь налить.

Накалить—чтонибудь допустить до горячаго состоянія.

Начинаетъ бродить—какая либо жидкость начинаетъ киснуть.

Отколлеровать—чтонибудь довести до румянаго коллера.

Оттянуть—чтонибудь сдѣлать прозрачнымъ.

Отсадить—чтонибудь выдавить изъ корнета.

Отпустить—чтонибудь подать къ столу.

Обланжирить—чтонибудь допустить до половины готовности.

Отдѣлать—чтонибудь привести въ порядокъ, сдѣлать красивымъ.

Отточить—чтонибудь вырѣзать красиво.

Отскочило—чтонибудь свернулось, сдѣлалось крупинками.

Осадить—чтонибудь поднявшееся смять или размѣшать.

Ошпарить—чтонибудь обдать кипяткомъ.

Огарнировать—чтонибудь красиво уложить.

Обланжирить—обварить или ошпарить.

Опара—дрожжи, разведенныя водой и заправленныя мукой до густоты.

Откинуть—выложить на рѣшето изъ воды, чтобы послѣдняя стекла.

Отколлеровать—довести жиръ или масло до кипящаго состоянія.

Отскочить—когда часть забитыхъ сливокъ или бѣлковъ обращается въ водянистую жидкость.

Отсушить (на бумагѣ)—положить на пропускную бумагу зажаренное въ фритюрѣ, чтобы послѣдній впитался въ бумагу.

Оттянуть—очистить, просвѣтлить что либо, сдѣлать прозрачнымъ.

Припустить—что либо довести до готовности.

Перетянуть—т. е. передѣлать, чтобы было болѣе прозрачнымъ.

Панировать—перевалить чтонибудь въ мукѣ, въ крошкахъ, въ яйцахъ.

Перетянуть—очистить, просвѣтлить вторично, если не удалось въ первый разъ.

Проварить—довести чтонибудь до готовности, не кипятя.

Продѣлать—хорошенько промѣшать тѣсто.

Припустить—довести до готовности что либо въ собственномъ соку.

Раздѣлать—чтонибудь сдѣлать, привести въ порядокъ.

Распустить—чтонибудь поставить на огонь, чтобы растаяло.

Рубить—чтонибудь, какъ попало и мелко.

Рѣзать—чтонибудь аккуратно, крупными кусками.

Спасировать—прокипятить масло съ мукой или коренья на маслѣ.

Скатать—чтонибудь изъ тѣста сдѣлать шарикомъ или огурчикомъ.

Скатить—чтонибудь обдать или ополоснуть холодной водой.

Сальниконъ—фаршъ, состоящій изъ наръзанныхъ очень мелкими кубиками фруктовъ, или кореньевъ.

Спасеровать—поджарить, довести до готовности, не подвергая дѣйствию высокой температуры, чтобы не образовалась корочка на поджаренномъ.

Тиражить—горячій сиропъ тереть о края посуды, чтобы былъ мутный.

Утушить—чтонибудь довести до готовности подъ крышкой въ какой либо жидкости.

Тушоное—тоже самое.

Убратъ—чтонибудь украсить, сдѣлать красиво.

Фунтикъ—см. корнетъ.

Шпиговать—какое либо мясо начинить посредством шпиговки шпекомъ, чеснокомъ и т. п.

Шинковать—чтонибудь рѣзать вдоль мелко.

Шприцевать—чтонибудь высаживать изъ корнета или трубочки.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА.

1. О сливахъ густыхъ.

Сливки всегда слѣдуетъ сбивать въ холодномъ мѣстѣ или на льду въ чистой посудѣ.

Если они идутъ для отдѣлки какогонибудь блюда, то ихъ непременно нужно выкладывать на черное сито, чтобы они стекли и сдѣлались крѣпкими.

Начинать сбивать нужно тихонько и на льду, чтобы ихъ не засѣчь, иначе они могутъ замаслиться.

Хорошо брать сливки наканунѣ надобности и ставить ихъ въ ледъ, тогда они дѣлаются гуще.

2. О бѣлкахъ.

Когда отдѣляете бѣлки отъ желтковъ, то нужно быть аккуратнымъ, чтобы не попадала ни малѣйшая капля желтка, въ противномъ случаѣ бѣлки не будутъ хороши, такъ какъ они замаслятся.

Когда начинаете сбивать бѣлки, то нужно ихъ подкидывать слегка, чтобы они разбились, а затѣмъ начинать сбивать все быстрѣе и быстрѣе, и наконецъ можно сбивать кругомъ посуды, т. е. колесомъ.

Никогда не слѣдуетъ бояться, что бѣлки перебьете, если они хорошо подняты; чѣмъ больше ихъ сбивать, тѣмъ они лучше и крѣпче. А если вначалѣ ихъ замаслили, что случается отъ жирной посуды, то чѣмъ дальше сбиваете, тѣмъ они дѣлаются жиже.

Всегда нужно брать чистую посуду, а главное не жирную: бѣлки боятся жира; въ особенности послѣ сбиванія сливокъ, нужно особенно чисто промыть кастрюлю, а главное вѣнчикъ.

Какъ-бы ни была чиста посуда, но всегда передъ употребленіемъ ее нужно ополаскивать холодной водою.

Сбивать бѣлки лучше всего на холодѣ.

Когда яйца свѣжія, то во время сбиванія твoroжатся, т. е. дѣлаются крупками, тогда слѣдуетъ влить немного воды или бросить щепотку сахарнаго песку и продолжать сбивать.

Когда яйца отбиваете, то ихъ нужно тщательно яухать,

чтобы не попало тухлое, и нюхать нужно не надъ посудой, а въ сторонкѣ, чтобы худое яйцо не попало съ хорошими яйцами.

Когда отдѣляете желтки отъ бѣлковъ, въ особенности свѣжіе, то и изъ скорлупки нужно вычищать пальцемъ бѣлокъ, котораго тамъ много остается.

3. О желе.

Когда приготовляете желе, то съ желатиномъ кислые соки или съ лимонной солью, кипятить нельзя, потому-что желатинъ тогда теряетъ свою силу: онъ затягивается.

4. О кориннѣ.

Коринку всегда слѣдуетъ сначала посыпать мукой, а потомъ тереть ее въ рукахъ, чтобы отдѣлились отъ нея всѣ палочки, послѣ чего промыть ее и поставить сушить.

Съ кишмишемъ поступаютъ также, какъ и съ коринкой.

5. О формахъ.

Формы для пуддинга и желе нужно брать всегда не высокія и съ отверстіемъ въ срединѣ, вслѣдствіе того, что пуддингъ лучше и скорѣе пропекается, а желе лучше и скорѣе остываетъ.

Если форма въ домашнемъ хозяйствѣ употребляется для всего, то когда употребляете ее для какого нибудь печенія, то непременно нужно ее гуще мазать масломъ и засыпать мелкими крошками, отъ этого у васъ всегда форма хорошо выйдетъ.

6. О ванили.

Ваниль всегда слѣдуетъ разрѣзать вдоль и класть въ назначенное приготовленіе, тогда она имѣетъ больше аромата.

7. О шафранѣ.

Шафранъ слѣдуетъ высушить, потомъ истолочь и залить обыкновенною столовою водкою, поставить въ теплое мѣсто, чтобы настоялось, и тогда уже употреблять.

8. Корица въ порошокъ.

Корицу слѣдуетъ сушить гдѣ нибудь въ сильно тепломъ мѣстѣ въ продолженіе двухъ или трехъ дней, а потомъ истолочь, просѣять на частое сито (красное) и употреблять. Аптекарскіе магазины имѣютъ также и готовую.

9. О маслѣ.

Масло для печеній, формъ и бабъ употреблять лучше всего *сливочное*, они имѣютъ тогда чистый вкусъ.

Жарить всегда слѣдуетъ на *чухонскомъ* маслѣ, потому что сливочное пригораетъ.

Жарить пышки, хворостъ и т. п., слѣдуетъ на фритюрѣ или на русскомъ маслѣ; на прочихъ маслахъ нельзя, потому что они горятъ.

10. О цетрѣ.

Когда снимаете съ фруктовъ, въ особенности съ апельсиновъ, то не слѣдуетъ захватывать бѣлаго, а только одинъ сверху цвѣтъ, иначе въ употребленіе не годится, потому что будетъ имѣть горечь.

11. О кофе.

Кофе слѣдуетъ употреблять всегда безъ цикорія, какъ для пирожного, такъ и для конфектъ, для приданія хорошаго вкуса.

Самый лучшій кофе считается „Мокко“, круглыми шариками.

12. Объ убранствѣ.

При выдѣлкѣ кондитерскихъ или поварскихъ издѣлій, слѣдуетъ главное вниманіе обращать на чистоту и аккуратное исполненіе всего дѣла, тогда пирожное или вообще блюда будутъ имѣть пріятный видъ.

При уборкѣ пирога необходимо, чтобы фрукты что нибудь изображали (вензель, букетъ, и т. п.).

Когда убираете фруктами пироги, то нужно стараться, чтобы каждая штучка фрукта стояла ребромъ и торчкомъ, и вообще чтобы пирогъ имѣлъ пышный видъ.

Когда тортъ шприцуете какимъ нибудь кремомъ, то нужно шприцевать по самымъ краямъ борта, чтобы пирогъ казался шире.

Когда свертываете корпетъ или фунтикъ, то необходимо склеивать яйцомъ, чтобы онъ не разворачивался.

13. Хозяйственныя указанія.

Когда вынете изъ пѣчки пирогъ и онъ весь готовъ, а *низъ* сырой, то его можно допекать на плитѣ.

Если когда по нечаянности попадаетъ тяжелое, т. е. недоброкачественное яйцо въ тѣсто, то, чтобы его во вкусъ заглушить, нужно прибавить въ тѣсто нѣсколько капель ромовой эссенціи или рому. И тогда, когда выпечете, запаху не будетъ слышно.

Если по нечаянности упадетъ лампа на кухонный столъ и прольется керосинъ, то его нужно на сухо вытереть тряпкой, намазать столъ чухонскимъ масломъ и дать постоять минутъ 5, а послѣ этого вымыть горячею водою, и столъ не будетъ пахнуть керосиномъ, потому что масло вбираетъ его въ себя.

Выпекать всевозможныя печенья лучше всего на желѣзномъ листѣ, а на луженомъ неудобно, потому что къ полудѣ печенье пристаеетъ; тогда нужно снимать его ножомъ, оно ломается и выходитъ поврежденнымъ.

Если за неимѣніемъ крѣпкой формы приходится выпекать въ порченной формѣ, въ которой имѣются щели, то ихъ нужно заклеивать бумагою, намазанною желтками, или заклеивать тѣстомъ и выпекать.

Если форма низенькая, а изъ нея требуется выпечь высокую бабу, то форму слѣдуетъ кругомъ по борту смазать яйцомъ и обернуть лентой бумаги (бумага должна быть шириною смотря какой вышины требуется баба), концы бумаги также приклеить яйцомъ, а для прочности, чтобы бумага не съѣхала, обвязать еще кругомъ бичевкой. Впередъ, конечно, нужно наложить тѣсто, потомъ обвязать, а затѣмъ уже ставить форму подниматься, послѣ чего ее уже выпекать.

Воскъ для смазыванія листовъ для печеній лучше всего покупать бѣлый: отъ него нѣтъ никакого привкуса.

Если во время распусканія сиропа въ большомъ количествѣ, сахаръ начнетъ уходить, а сдвинуть тазъ невозможно, тогда нужно въ него плеснуть немного воды и онъ утихнетъ.

Чтобы узнать, какъ горяча печка, то надо „подъ“ ея, т. е. на кирпичъ, бросить тонкій слой муки, и если она сейчасъ-же почернѣетъ, то это означаетъ, что печь сильно горяча.

Чтобы печь остудить, то нужно открыть всѣ душники, а если таковыхъ нѣтъ, то поддать въ печь холодной воды и открыть дверцы.

Толченую или разведенную лимонную кислоту въ карамель, пока она въ кастрюлѣ, не класть, въ противномъ случаѣ она сейчасъ-же вся потемнѣетъ и будетъ имѣть горькій вкусъ. Класть слѣдуетъ кислоту тогда, когда карамель уже вылита изъ кастрюли.

О подготовкѣ печи и духоваго шкафа.

Печь. Дрова въ печи слѣдуетъ складывать клѣткою; если выпекается много товара и печь большая, то положить двѣ и три клѣтки дровъ и зажечь. Когда дрова на половину перегорятъ, то раскидать ихъ по всей печи кочергою, чтобы жаръ уравнился, когда же они совсѣмъ прогорятъ, то сгрести уголья къ одной сторонѣ, или же выгрести ихъ изъ печи. Затѣмъ швабру, специально для этой цѣли приспособленную, намочить и „зачистить“ печь, т. е. вымести начисто всю золу. Швабру